五日市地区学校給食調理運営等業務委託事業

要求水準書

平成 27 年 3 月 31 日

広島市

ー目　次ー

第１　総則・・・・・・・・・・・・・・・１
１　本書の位置づけ・・・・・・・・・・１
２　基本方針・・・・・・・・・・・・・１
３　事業概要・・・・・・・・・・・・・１
(1) 主な募集条件
(2) 配送校
(3) 稼動日数
４　要求水準の変更・・・・・・・・・２
(1) 要求水準の変更事由
(2) 要求水準の変更手続き

第２　施設等に関する要求水準・・・・５
１　基本要件・・・・・・・・・・・・・５
２　要求水準　・・・・・・・・・・・・５
(1) 施設
(2) 調理設備等
(3) 配送車両

第３　開業準備に関する要求水準・・・７
１　基本要件・・・・・・・・・・・・・７
２　要求水準・・・・・・・・・・・・・７
(1) 従事者等の研修
(2) 調理・配送リハーサル
(3) 事業説明資料の作成
(4) 説明会等への協力

第４　施設等の要求性能・・・・・・・８
１　本件施設の概要・・・・・・・・・８
(1) 給食エリア
(2) 施設設備
(3) 配置等
２　諸室の説明・・・・・・・・・・・９
(1) 市専用部分
(2) 給食エリア（共通事項）
(3) 給食エリア（汚染作業区域）
(4) 給食エリア（非汚染作業区域）
(5) 給食エリア（一般区域）
(6) 炊飯エリア
(7) クックチル・クックフリーズ
３　施設等の性能・・・・・・・・・１４
(1) 建築構造
(2) 電気設備
(3) 機械設備
(4) 調理設備等
(5) 食器・食缶等

第５　実施にあたっての留意事項・・・１７
１　施設設計・・・・・・・・・・・・１７
２　建設工事・・・・・・・・・・・・１７
(1) 近隣対応
(2) 建設中の留意事項
(3) 工事監理
(4) 竣工検査

第６　契約後の提出書類・・・・・・１９
１　計画書・・・・・・・・・・・・・１９
(1) 事業全体に関する計画書
(2) 施設整備に関する計画書
(3) 開業準備に関する計画書
２　報告書・・・・・・・・・・・・・２０

第１　総則

１　本書の位置づけ

本要求水準書は、広島市（以下、「市」という。）が実施する五日市地区学校給食調理運営等業務委託事業（以下「本事業」という。）において、市が行う公募型プロポーザル方式により、本事業を実施する民間事業者（以下、「事業者」という。）を募集及び選定するにあたり、市が事業者に求める施設設備等の必須要件の水準を示したものであり、プロポーザルに参加する事業者の提案に具体的な指針を示すものである。

２　基本方針

（１）高度な衛生管理や食物アレルギー対応にかかる施設能力及び体制を有すること。
（２）市が提示する献立及び調理指示書に従って最大 12,000 食／日の調理能力を有すること。
（３）すべての配送校に調理完了後１時間以内に配送が完了できる能力を有すること。
（４）災害時等、長期の調理不能への対応能力を有すること。
（５）事業の実施に必要な人員を確保し、雇用環境を整備し、処遇に配慮すること。
（６）安定的な実績と収益を確保し、経営体制の健全性を維持すること。

３　事業概要

（１）主な募集要件

区分	主な内容
提供食数	最大１２，０００食／日　（※運営当初は 9,000 食／日を想定） ・炊飯施設の整備は、事業者の提案によるものとし、必須事項とはしない。）
献立方式	献立は１種類。配缶方式。（※牛乳は学校直送） ・市が作成した献立をもとに、市が提示する調理指示書に沿って調理する。ただし、中学校用には、食材を追加する場合がある。 ・アレルギー対応食は、調理除去を基本とする。
用　　地	事業者が負担（既存施設の活用可） ・現在の学校給食センター以外の場所 ・配送校まで、調理完了後１時間以内に配送が完了できる場所
施設整備	・文部科学省「学校給食衛生管理基準」に基づくドライシステムの導入 ・ＨＡＣＣＰの概念を取り入れた汚染・非汚染区域の明確なゾーニング、一方向性がある作業動線等の配慮 ・配送車両の整備
開業準備	・全ての従事者を対象とした実地研修（調理・配送リハーサルを含む） ・事業説明資料等の作成 ・保護者説明会等への協力

（２）配送校

配送校は、当面、現在の五日市北地区学校給食センター及び五日市中央地区学校給食センターのエリアを対象とし、平成３５年度を目安に現在の五日市南地区学校給食センターのエリアを統合する。

平成 26 年度における配送校の状況は、次頁表のとおりである。

なお、将来、市が配送校を変更する必要があった場合、事業者は協議に応じ、対応の可否について検討すること。

（３）稼動日数

1年で約196日の稼動日数を予定している。稼動日数は年度により変動する。

４　要求水準の変更

（１）要求水準の変更事由

市は、事業者の決定後本事業終了までの期間に、下記の事由により、要求水準を変更する場合がある。

ア　法令等の変更により、業務内容が著しく変更されるとき

イ　災害・事故等により、特別な業務内容が常時必要なとき又は業務内容が著しく変更されるとき

ウ　市の事由により、業務内容の変更が必要なとき

エ　その他業務内容の変更が特に必要と認められるとき

（２）要求水準の変更手続き

市は、要求水準を変更する場合、事前に事業者に通知する。また、要求水準の変更に伴い、事業契約の変更が必要となる場合は、事業者への支払金額を含め、詳細を事業契約書において示す。

（参考）配送校の状況（平成 26 年度）　　人数及び学級数は平成 26 年 5 月 1 日現在

１　Ａエリア（現在の五日市北地区及び五日市中央地区学校給食センター配送地区）

学校名	住　　所	提供食数	学級数	配送時間 (学校着)	回収時間 (学校発)
石内小学校	佐伯区五日市町大字石内 3276 番地	456	17	11:17	13:42
河内小学校※2	佐伯区五日市町大字上河内 371 番地	180	7	11:19※2	13:41
五月が丘小学校	佐伯区五月が丘二丁目 22 番 1 号	353	13	11:27	13:56
藤の木小学校	佐伯区藤の木二丁目 2 番 1 号	236	8	11:25	13:41
彩が丘小学校	佐伯区河内南二丁目 10 番 1 号	304	13	11:33	13:58
美鈴が丘小学校※2	佐伯区美鈴が丘西一丁目 8 番 1 号	471	16	11:37※2	14:04
八幡東小学校	佐伯区八幡東四丁目 27 番 1 号	602	19	11:40	14:11
八幡小学校※1	佐伯区八幡二丁目 2 番 1 号	739	22	11:05 11:07	13:39 13:37
五日市観音西小学校	佐伯区坪井三丁目 877 番地	481	17	11:05	13:51
五日市観音小学校※1	佐伯区三宅四丁目 10 番 1 号	708	25	11:38 11:47	14:25 14:26
五日市小学校※1	佐伯区五日市三丁目 1 番 1 号	864	26	11:29 11:48	14:09 14:34
五日市東小学校	佐伯区皆賀二丁目 3 番 1 号	540	19	11:08	13:38
小　計　（１２校）		5,934	202		
五月が丘中学校	佐伯区五月が丘二丁目 23 番 1 号	234	8	11:53	14:03
美鈴が丘中学校	佐伯区美鈴が丘南一丁目 12 番 1 号	286	9	11:55	13:59
三和中学校※1	佐伯区利松三丁目 10 番 1 号	739	22	11:58 11:59	14:16
城山中学校	佐伯区城山二丁目 17 番 1 号	284	11	11:53	14:20
五日市観音中学校	佐伯区坪井三丁目 88 番地	525	15	11:19	14:00
五日市中学校※1	佐伯区五日市中央六丁目 4 番 1 号	956	26	11:58 12:00	13:31 13:37
小　計　（６校）		3,024	91		
合　計（１８校）		8,958	293		

２　Ｂエリア（現在の五日市南地区の学校給食センター配送地区）

学校名	住　　所	提供食数	学級数	配送時間 (学校着)	回収時間 (学校発)
五日市中央小学校	佐伯区五日市中央三丁目 12 番 1 号	576	19	11:08	13:28
五日市南小学校※	佐伯区海老園三丁目 18 番 1 号	923	28	11:25 11:34	13:41 13:48
楽々園小学校※	佐伯区楽々園六丁目 8 番 1 号	552	19	11:40 11:50	13:58 14:15
五日市南中学校	佐伯区海老園四丁目 2 番 21 号	629	18	11:59	14:10
合　計　（４校）		2,680	84		

※１　２台の配送車で、校内２ヶ所に配送している学校。
※２　１台の配送車で、校内２ヶ所に配送している学校。
◎ 提供食数及び学級数には、特別支援学級・教職員数を含む。
◎ 配送ルートと回収ルートは異なる。

注）実際の配送時間は、学校と調整が必要。

（参考）予測される児童生徒数及び学級数

学校名	Aエリア※1(18校)		Bエリア※2(4校)		合計(22校)	
	提供食数※3	学級数※4	提供食数※3	学級数※4	提供食数※3	学級数※4
平成29年度	8,850	308			8,850	308
平成30年度	8,750	302			8,750	302
平成31年度	8,700	300			8,700	300
平成32年度	8,650	298			8,650	298
平成33年度	8,600	295			8,600	295
平成34年度	8,500	295			8,500	295
平成35年度	8,350	291	2,200	76	10,550	367
平成36年度	8,200	288	2,150	77	10,350	365
平成37年度	8,050	283	2,100	78	10,150	361
平成38年度	7,800	274	2,050	75	9,850	349
平成39年度	7,650	271	2,000	71	9,650	342
平成40年度	7,450	268	1,950	69	9,400	337
平成41年度	7,250	264	1,950	69	9,200	333
平成42年度	7,100	259	1,900	69	9,000	328
平成43年度	6,950	254	1,900	69	8,850	323

※１　現在の五日市北地区及び五日市中央地区の学校給食センター配送地区。
※２　現在の五日市南地区の学校給食センター配送地区。
※３　教職員の推計値を含む。
※４　推計値に基づく最大学級数。

☆ 上記は、平成26年度の推計値であり、実際には、変動する可能性がある。

◎ 平成33年度の推計値は、0～5歳児の住民数から試算したもの。

（参考）現在の五日市地区学校給食センターの所在地

・五日市北地区学校給食センター　　佐伯区利松三丁目６番３号
・五日市中央地区学校給食センター　　佐伯区五日市中央六丁目４番１３号
・五日市南地区学校給食センター　　佐伯区海老園三丁目１８番１号

第２　施設等に関する要求水準

１　基本要件

（１）要求水準は、原則として、市が要求する施設等の性能を規定するものであり、施設の具体的仕様並びにそれらを構成する個々の部位・部品、調理設備等の性能及び具体的仕様については、事業者が、これらの性能等を満たすような提案を行うこと。

（２）事業者の提案により、他の手法で、施設等の目的、概要及び要求事項を満たすことが認められる場合は、対象施設等の省略も可能とする。

（３）提案内容は、設計業務の過程において、協議により変更する可能性がある。

（４）事業者は、自らの提案において必要となる事前調査、諸手続き等は、必要な時期に適切に行うこと。

（５）事業者は、すべての業務において、各種法令等を遵守すること。

（６）契約締結後の工期等については、「第５実施にあたっての留意事項」に定めるほか、市と事業者で協議を行い、決定する。

２　要求水準

（１）施設

次の項目を遵守し、「第４　施設等の要求性能」を満たすもの。

ア　高度な衛生管理能力

・文部科学省「学校給食衛生管理基準」に基づき、ドライシステムに対応したもの。

・ＨＡＣＣＰの概念に基づき、給食エリアのゾーニング、作業区域の区分、人や食品の動線及び調理機器等の配置の一方向性レイアウト等に配慮されたもの。

イ　調理能力

・１日あたり最大 12,000 食の供給能力を有するもの。

（※運営当初は約 9,000 食の見込み。
平成 26 年 5 月 1 日現在　北と中央地区の計小学校 5,934 食/日、中学校 3,024 食/日）

ウ　アレルギー除去食の調理能力

・本市が示すアレルギー調理指示書に基づき、アレルギー除去食の調理が可能であるもの。

（参考：平成 26 年度実績は 1 日あたり 9,030 食のうち約 50 食を除去食で提供）

・アレルギー除去食の調理は、調理除去を基本とし、専用の調理室内で行う。
（※対象品目：乳、卵、エビ、カニの４品目及びそれらを含有する加工食品。）

エ　災害時等の対応能力

・災害時、当該施設での事故等により調理不能となった場合に備え２日分以上の給食代替となる、備蓄品を格納する備蓄倉庫を有するもの。

オ　労働安全に配慮した性能

・作業に支障のない広さを確保したもの。

・快適な作業環境に配慮されたもの。（空調管理、すべりにくい床の素材など）

・日常の清掃、点検・保守作業等の維持管理業務が、効率的かつ安全に行うことができるもの。

（２）調理設備等

次の項目を遵守し、「第４　４　調理設備等の性能」を満たすもの。

ア　高度な衛生管理能力

・文部科学省「学校給食衛生管理基準」に基づき、ドライシステムに対応しているもの。

・人や食品の動線が一方向性となるよう配置が工夫されているもの。

イ　調理能力

・１日あたり最大 12,000 食の供給能力を有するもの。

・調理後１時間以内に、配送校へ配送が完了できるもの。

・より豊かでおいしい給食を安定的に供給するため、焼く、揚げる、煮る、蒸す、茹でる、和える、炒めるなど、様々な調理方法に対応できる能力を有するもの。

ウ　アレルギー除去食の調理能力

・基準食の調理とは別に、専用調理室内のみで調理可能な能力を有するもの。

（３）配送車両

次の項目を遵守し、事業者の提案により、配送車両を調達する。

ア　配送能力

・調理後１時間以内に、配送校へ配送が完了できるもの。

イ　労働安全に配慮した性能

・配送車両は、右左折・後退時に警報音を発する装置やバックモニターを設置する等安全に配慮したもの。

ウ　その他

・積載庫内には、コンテナサイズに合わせた仕切りバー等を設置し、コンテナの横揺れ・転倒防止を図る。

第３　開業準備に関する要求水準

１　基本要件

（１）準備業務は、少なくとも開業の２ヶ月前から開始し、１週間前までに完了すること。

（２）事業者は、開業準備責任者（以下、「準備責任者」という。）を常勤で配置し、準備作業を管理・監督させること。なお、準備責任者は、別添「五日市地区学校給食調理運営等業務に関する仕様書」に示す「調理運営総括責任者」であることが望ましい。

（３）事業者は、給食調理運営に関する説明資料をリハーサル開始までに作成する。

（４）事業者は、調理及び配送のリハーサルを実施する。
なお、リハーサルに係る食材調達、光熱水費等は、事業者の負担とする。

（５）その他、開業準備業務に係る費用は、事業者の負担とする。

２　要求水準

（１）従事者等の事前研修

事業者は、業務全般に係るすべての従事者を対象とした事前研修計画を作成し、市の承認を得ること。また、これらの研修はリハーサルまでに実施すること。

（２）調理・配送リハーサル

実施にあたっては、市の立会いのもとで行うこと。

ア　事前に調理・配送に係る各種設備・備品等の試運転調整を十分に行う。

イ　リハーサルの内容は、事前に市と協議を行う。

ウ　リハーサルには、配送車両から配膳室への給食の積み下ろしを含む。

（３）事業説明資料の作成

ア　事業説明資料（リーフレット）は、五日市地区学校給食調理運営に係る学校給食の魅力をアピールする内容とし、詳細は市と事業者が協議のうえ決定する。

イ　説明資料は、「Ａ４版、裏表２ページ、カラー版」とし、佐伯区すべての小・中学校の児童生徒及び保護者説明会で配布できるよう１５，０００部作成すること。

ウ　説明資料は、電子データとあわせて市に提出すること。

（４）説明会等への協力

市が実施する説明会等において、事業者は説明補助などの支援を行う。

	対象	説明内容	協力・支援内容
保護者説明会	配送校の児童生徒の保護者等	・本件施設の概要 ・給食実施スケジュール ・運営内容等	・説明内容の補足 ・質疑への助言など

第４　施設等の要求性能

事業者は、本事業の実施にあたって、次に示す要求水準を満たす施設で行うことを必須要件とし、良好な提案を行う。

また、事業者が、本市学校給食にかかる付加価値等の提案を行う場合も、同様とする。

なお、室の概要及び要求事項を達成することができると認められる場合は、エリア区分を越えない範囲で、室の兼用又は省略を可能とする。

１　本件施設の概要

（１）給食エリア

※印は事業者が提案する場合のみ。

区分		内容
市専用部分		市職員用事務室、駐車場　など
給食エリア	汚染作業区域	荷受プラットホーム（荷受室）、検収室、物資用冷蔵・冷凍室（庫）、食品庫・調味料庫、皮剝室、下処理室、肉魚卵取扱室、汚染区域器具洗浄室、回収プラットホーム（回収前室）、洗浄室、残渣庫　など
	非汚染区域	調理室、揚物・焼物・蒸し物室、和え物室、アレルギー専用調理室、非汚染区域器具洗浄室、発送準備室、コンテナ室及び食器・食缶等消毒室（庫）など
		クックチル調理室(※)(上記調理室と兼用可。)、クックチル食品保管室(※)
	一般区域	前室、調理員専用更衣室、調理員専用便所、給食用衛生倉庫、給食用備蓄倉庫　など
炊飯エリア(※)		精米保管室（庫）(※)、炊飯室(※)、炊飯洗浄室(※) （炊飯室と調理室、炊飯洗浄室と洗浄室は、エリア区分による兼用可。）

（２）施設設備

※印は事業者の提案による。

区分	内容
建築構造	耐用年数、建物構造、防虫・防鼠設備、消化設備
電気設備	電灯・コンセント設備、電源設備
機械設備	換気・空調設備、給水・給湯設備、排水設備
調理設備	厨房機器、洗浄消毒機器
食器・食缶等	食器、食缶等、コンテナ、飯缶(※)

（３）配置等

区分	内容
敷地内のレイアウト	・食材搬入車両等の待機・転回スペースを敷地内に設けること。 ・建物の周囲は、清掃しやすく、かつ、雨水による水溜り及び塵埃の発生を防止する構造であること。 ・外部（屋上を含む）に設置する大型設備機器については、振動や騒音への対応を講じること。
施設内のレイアウト	・一般区域から汚染区域及び非汚染区域に入る際には、靴の履き替えや手洗い・消毒等を行う前室を通過するレイアウトとする。 ・調理員は、汚染作業区域、非汚染作業区域の各作業区域のみで従事することを原則とし、他の作業区域を通ることなく目的の作業区域へ到達可能なレイアウトとする。 ・物（食材）の流れが一方向となるレイアウトとする。 ・物（食材）の流れが、衛生管理レベルの高い作業区域から低い作業区域へ逆戻りしないレイアウトとする。

２　諸室の説明

（１）市専用部分

室名	概要及び要求事項
市職員用 事務室・駐車場	・市職員の執務に使用する室とする。 ・人員は４名を想定とする。執務室として約３０ｍ^{2}を有すること。 ・壁、扉等により区画され、執務室、給湯室、更衣室（男女別）及び倉庫により構成する。 ・執務室内には、事業者や来客者等との協議スペースを設ける。 ・本市が使用するシステム環境（パソコン、複合機）及び電話回線を整備する。 ・冷暖房の可能な空調設備を設置する。 ・駐車場は、市及び来客者用として６台程度の駐車スペースを設置する。

（２）給食エリア（共通事項）

室名	概要及び要求事項
手洗設備	手洗設備は、手を直接触れずに操作できる設備とする。 ・自動水洗、自動で石鹸・アルコールの使用が可能なもの。 ・温水供給が可能なもの。 ・鏡、使い捨てペーパータオル、足踏み式ふた付ゴミ箱の設置。 作業人数に相当する数を設置する。
室温管理	調理施設は、室温 25℃以下、湿度 80%以下で管理する。

（３）給食エリア（汚染作業区域）

室名	概要及び要求事項
荷受プラットホーム （荷受室）	・食材を納入するトラック等から食材の搬入を行うためのプラットホームのある空間（室）とする。 ・食材の納品・検収時間を考慮し、短時間で作業が完了でき、かつ、野菜類と肉・魚・卵類が交差しないよう、十分な広さを確保する。 ・雨等の侵入に配慮した構造とする。 ・適切な位置に、手洗設備を設置する。
	・外部からの虫・粉塵等の侵入を防止するよう配慮し、荷受プラットホームと搬入口との開口部は、密着性の高い構造とする。
検収室	・搬入した食材を検収・選別し、専用容器に移しかえる作業を行う室とする。 ・保存食（原材料）を採取する室とする。 ・短時間で作業が完了でき、①野菜類、②肉魚卵、③加工食品（魚肉・食肉製品、冷凍食品）、④調味料・乾物類　に区別して作業を行うための十分な広さを確保する。 ・作業エリアの適切な位置に、手洗設備を設置する。（複数可）
物資用冷蔵室（庫） 物資用冷凍室（庫）	・専用容器に移し替えた食材を、適温で冷蔵・冷凍保存する室（庫）とする。 ・学校給食用の食材は、他の食材と区分して保管できる設備を有すること。 ・扉は、検収室側と下処理室側の両方に設ける。 ・納入量を勘案して、適当な広さを確保する。 ・野菜類と、肉・魚・卵類は、それぞれ専用の冷蔵室・冷凍室へ保管し、給食用以外の食品とは区別して保管する。

室名	概要及び要求事項
食品庫・調味料庫	・調味料・乾物類・缶詰等（密閉食材等）を保管する室（庫）とする。 ・学校給食用の食材は、他の食材と区分して保管できる設備を有すること。 ・納入サイクルを考慮し、乾物類は３日分程度、調味料は１ヶ月分程度が保管できるスペースを確保する。 ・給食用以外の食品とは区別して保管する。 ・12,000 食分の調味料・乾物類・缶詰等を開封し、釜割りに応じて計量できる適当な広さを確保する。
皮剥室 （ピーラー室）	・土付根菜類（じゃがいも、牛蒡、蓮根など）をピーラー等により皮剥きする室とする。 ・適切な位置に、手洗設備を設置する。
下処理室	・野菜類の皮剥き（土付根菜類を除く）、洗浄等を行う室とする。 ・冷凍野菜の解凍、洗浄等を行う室とする。 ・根菜類、葉菜類、果物類は、それぞれ専用レーンで下処理を行う。 （※果物類を使用しない日は、果物類レーンを他の作業に使用可。） ・作業エリアの適切な位置に、手洗設備を設置する。
肉魚卵取扱室	・搬入された食材を検収し、専用容器に移しかえる作業を行う室とする。 ・冷蔵保存した肉魚卵類を、解凍し、下味を付ける作業を行う室とする。 ・食材の検収・解凍・下味付け作業に支障のない広さを確保する。 ・使用した器具等を洗浄するエリアを設ける。なお、当該エリアの周囲に洗浄水が飛び散らないよう配慮した構造とする。 ・適切な位置に、手洗設備を設置する。
汚染区域器具洗浄室	・汚染区域で使用した器具や容器等を洗浄する室とする。 ・洗浄作業に支障のない広さを確保する。 ・汚染作業区域で使用した運搬用カート等を洗浄するエリアを設ける。 なお、当該エリアの周囲に洗浄水が飛び散らないよう留意した構造とする。 ・適切な位置に、手洗設備を設置する。
回収プラットホーム （回収前室）	・配送車両からコンテナ、食器・食缶等の積み下ろしを行う室とする。 ・搬入口の開閉時に外部から虫、粉塵等の侵入が防止できる構造とする。
洗浄室	・回収したコンテナ、食器・食缶等を専用洗浄機で洗浄する室とする。 ・学校から回収した残食の計量を行う室とする。 ・学校ごと、献立ごとに、残渣を計量するための十分なスペースを確保する。 ・十分なコンテナ滞留スペースを設ける。 ・洗浄機の吸排気設備は、独立した系統とする。 ・受配校でウイルス感染症の発生時には、洗浄前に、コンテナ、食器・食缶の消毒ができるスペースを設ける。 ・作業エリアの適切な位置に、手洗設備を設置する。
残渣庫 （冷却機能付）	・残渣を保管する室（庫）とする。 ・清掃専用の水栓及び用具庫等を設置する。 ・臭気対策として、適切な空調設備を設置する。

（４）給食エリア（非汚染作業区域）

室名	概要及び要求事項
調理室	・野菜類等の切断、仕分け、調理（煮物、炒め物）及び配食する室とする。 ・野菜類等の切断・仕分け、煮物・炒め物の調理、配缶作業に支障のない広さを確保する。 ・調理釜の配置は、調理前の食材と調理後の食材を運搬する動線が交差しないよう配慮する。 ・使用する台は可動式とし、配置スペースを十分に確保する。 ・冷却機を設置する。 ・作業の円滑化を図るため、調理釜と冷却機の設置位置に留意する。 （揚物、焼物、蒸し物の冷却も同時に行う場合は、冷却機の容量、設置位置に留意する。） ・作業エリアの適切な位置に、手洗設備を設置する。（複数可）
揚物、焼物及び蒸し物室 （調理室とエリア区分でも可）	・揚物、焼物、蒸し物の調理を行い、配食する室とする。 ・揚物・焼物・蒸し物の調理、配缶作業に支障のない広さを確保する。 ・可能な限り、肉魚卵処理室や、冷凍食品を保管する冷蔵・冷凍設備から近い位置に設置する。 ・調理前の食材と調理後の食材を運搬する動線が交差しないよう配慮する。 ・臭気を低減できる脱臭装置を設置する。 ・作業エリアには、使用した器具等を洗浄するエリアを設ける。 ・作業エリアの適切な位置に、手洗設備を設置する。
和え物室	・和え物の調整、配食及び冷蔵保管を行う室とする。 ・和え物の調整、冷却、配食作業に支障のない広さを確保する。 ・調整した和え物を冷蔵保管する設備を設置する。 ・適切な位置に、手洗設備を設置する。
アレルギー専用調理室	・アレルギー対応除去食の調理を行う専用の室とする。 ・アレルギー対応食の調理、配食作業に支障のない広さを確保する。 ・食材や作業の動線に留意し、アレルゲンの混入・誤配の防止に配慮した仕様、設備を設置する。 ・他の調理室と隔壁による明確な区分を行う。 ・配送との整合に留意する。 ・適切な位置に、手洗設備を設置する。
非汚染区域器具洗浄室	・非汚染区域で使用した器具を洗浄する室とする。 ・洗浄作業に支障のない広さを確保する。 ・非汚染作業区域で使用した運搬用カート等を洗浄するエリアを設ける。 なお、当該エリアの周囲に洗浄水が飛び散らないよう留意した構造とする。 ・適切な位置に、手洗設備を設置する。
発送準備室	・配送車両にコンテナを積み込む室とする。 ・コンテナの数量、予定する配送工程等を総合的に勘案し、十分なスペースを確保する。 ・搬入口の開閉時に、外部から虫、砂塵等の侵入を防止する構造とする。 ・適切な位置に、手洗設備を設置する。
コンテナ及び食器・食缶等消毒室（庫）	・洗浄したコンテナ、食器・食缶等を洗浄、保管する室（庫）とする。 ・コンテナ、食器・食缶等の規格・数量に見合った空間・容量とする。 ・配送作業に支障がない広さを確保する。 ・コンテナ消毒装置を設ける。 ・適切な位置に、手洗設備を設置する。

（５）給食エリア（一般区域）

室名	概要及び要求事項
前室	・汚染作業区域、非汚染作業区域に入退場する際、靴の履き替え、エプロンの着脱、着衣のローラーかけ、手洗い等を行う室とする。 ・汚染作業区域、非汚染作業区域それぞれ直接入室できる専用の出入口を設ける。また、非汚染作業区域への出入口には、エアシャワーを設ける。 ・調理従事者の数に応じた広さがあり、汚染区域、非汚染区域それぞれ専用の靴、エプロンを区別して保管し、これらを着脱するための十分なスペースを確保する。 ・前室は、調理員専用更衣室や調理員専用便所に近接した位置となるよう配慮する。 ・調理員等の数に応じた手洗設備（肘まで洗える大きさのもの）及び爪ブラシ用フック（水栓前面の壁に調理員全員分を吊るして使用）を設置する。 ・手洗後の動線上にある開口部の扉は、手を使わずに開閉できる構造とする。
調理員専用更衣室 兼休憩室（男女別）	・調理従事者が着替え及び休憩を行う室とする。 ・調理従事者の数に応じた広さがあり、清潔な調理員用品、汚染された調理員用品及び従事者の私服を、それぞれ区別して保管できる設備を備える。 （汚染された調理員用品は、翌日使用しない。） ・調理員専用便所へ直接入室または近接した位置に設置する。
調理員専用便所 （男女別）	・調理従事者が使用する便所とする。 ・開口部は、給食エリアの各諸室に通じず、完全に隔離した構造とする。 ・洗面台には、調理員の数に応じた手洗設備（肘まで洗える大きさのもの）を設置する。 ・便所の個室ごとには、便座に座った状態で使用可能な手洗設備を設置する。 ・便所の個室の前には、調理衣上下を着脱できるスペース、設備を設ける。
給食用衛生倉庫	・調理業務で使用する衛生用品（手袋、マスク、ペーパータオル、洗剤等）を保管できる室とする。 ・調理能力に応じた広さと収納があり、清潔な衛生用品を区別して保管できる設備を備える。
給食用備蓄倉庫	・給食用の備蓄食料品を２日分以上保管できる庫とする。 ・給食用の備蓄食料品は、食物アレルギー除去対応品とし、詳細は、事業者と市が協議の上で決定する。 （現在は１日分として、炊き出し用白飯（アルファ化米）、ヒートレスレトルトカレーを備蓄。）

（６）炊飯エリア

※印は事業者が炊飯を提案する場合のみ。

室名	概要及び要求事項
精米保管室（庫）(※)	・サイロ（精米タンク）に１ヶ月分の精米を保管する室（庫）とする。 ・学校給食用の精米等は、他の精米等と区分保管できる設備を有すること。 ・在庫が容易に確認できる設備を有すること。
炊飯室(※)	・洗米、炊飯、ほぐし、計量及び配食を行う室とする。 ・洗米・炊飯・ほぐし・計量及び配缶作業に支障のない広さを確保する。 ・炊飯前の食材と炊飯後の食材を運搬する動線が交差しないよう配慮する。 ・炊飯機の吸排気設備は、独立した系統とする。 ・作業エリアの適切な位置に、手洗設備を設置する。
炊飯洗浄室(※)	・回収したコンテナ、食缶等を専用洗浄機で洗浄する室とする。 ・学校から回収した残食の計量を行う室とする。 ・洗浄作業に支障のない広さを確保する。 ・非汚染作業区域で使用した運搬用カート等を洗浄するエリアを設ける。 なお、当該エリアの周囲に洗浄水が飛び散らないよう留意した構造とする。 ・作業エリアの適切な位置に、手洗設備を設置する。

（７）クックチル・クックフリーズ

※印は事業者がクックチル・クックフリーズを提案する場合のみ。

室名	概要及び要求事項
クックチル調理室(※) （前記(4)給食エリアの調理室と兼用可）	・給食献立をクックチル方式で調理し、冷却し、真空包装する室とする。 ・低温保存された給食を再加熱し、配缶する室とする。 ・作業に支障のない広さを確保する。
クックチル食品等保管室（庫）(※)	・クックチル方式で調理した給食を、低温保存する室（庫）とする。 ・チルド保存する場合は、０℃以上３℃以下で保冷できる室（庫）とする。 ・フリーズ保存する場合は、マイナス１５℃以下で凍結保存できる室（庫）とする。

３　施設等の性能

（１）建築構造

施設名	概要及び要求事項
耐用年数	・施設の耐用年数は、３０年以上を想定し、鉄骨造を基本とした構造とする。 ・耐震安全性の分類は、「官庁施設の総合耐震・対津波計画基準」における「構造体Ⅱ類、建築非構造部材Ｂ類、建築設備乙類」以上とする。
建物構造	・１階の給食エリアにおける汚染作業区域及び非汚染作業区域の上部には、２階の便所や汚水配管等がない構造とする。
防虫・防鼠設備	・ネズミ類、昆虫類及び鳥類の侵入を防ぐ構造とする。 ・建物の出入口には、網戸、エアカーテン、自動ドアなどを設置する。
消火設備	・消防法に基づく消火設備設置基準を満たす構造とする。

（２）電気設備

施設名	概要及び要求事項
電灯・コンセント	・検収室、調理に関する諸室（下処理室、調理室、和え物室、洗浄室など）、前室及び市職員専用事務室では、作業台面で５００ルクス以上の照度が得られる照明設備を設置する。 ・発送前室、回収前室、コンテナ及び食器・食缶等消毒室、更衣室では、２００ルクス以上の照度が得られる照明設備を設置する。 ・照明設備は、次の要件を満たすこと。 　・食品の色調に影響を与えないこと。 　・電球等の破損による破片の飛散防止装置を設けること。 　・上記や湿気が発生する場所では、耐久性のある素材であること。 ・コンセントは、次の要件を満たすこと。 　・漏電防止に留意していること。 　・重要負荷のコンセントには、避雷対策を講じてあること。
電源設備	・防災用非常電源は、関係法令に基づき設置されていること。 ・維持管理、運営業務に係る電力を賄う受変電設備を設置すること。

（３）機械設備

施設名	概要及び要求事項
換気・空調設備	・給食エリアの水蒸気及び熱気等の発生場所には、強制排気設備を設ける。 ・給食エリアの換気設備は、新鮮な空気を十分に供給する能力を有すること。 ・外気を取り込む換気口には、昆虫等の流入を防ぐため、フィルター等を備える。なお、当該フィルター等は、洗浄・交換が容易な構造であること。 ・１日１回以上、給食エリアの床を乾燥させる能力を有すること。 ・衛生レベルが低い区域から高い区域に空気が流入しない構造であること。 ・換気ダクトは、粉塵が溜まらない構造であること。
給水・給湯設備	・飲料水及び８０℃以上の熱湯を十分に供給し得る設備を有すること。 ・食品に直接接触する蒸気及び食品と直接接触する設備・備品の表面に使用する蒸気の供給設備は、飲料水を使用し、かつボイラーに使用する化合物が残留しない機能を有すること。また、その配管には濾過装置を設ける。 ・給水設備は、防錆設備とする。 ・給食エリア等の給水栓は、直接手指を触れずに操作できる構造とする。（レバー式、足踏み式、自動式等） ・供給パイプで水滴が発生しやすい部分には、断熱被膜を行うなど、水滴による調理ラインの汚染防止措置を講じる。

施設名	概要及び要求事項
排水設備	・汚染作業区域の排水が、非汚染作業区域を通過しない構造とする。 ・冷却コイル、エアコンユニット及び蒸気トラップ等からの排水は、専用の配管で、汚染作業区域及び非汚染作業区域外へ排出する。 ・排水溝は 1/100 以上の勾配を設け、逆流しない構造とする。 ・排水溝の末端にグリストラップを設け、外部からの臭気や害虫類の侵入を防止する。

（4）調理設備等

ア　整備する主要な調理機器等は、次の表に掲げるものを想定する。

イ　各々の機器の能力・台数は、提供食数、学校・学級数、配送に要する時間等も勘案のうえ、提案する。

※印は必須ではなく事業者の提案によっては必要なもの。

諸室	機器種類
検収室	消毒保管庫、物資用冷蔵・冷凍庫
食品庫・調味料室	消毒保管庫、冷蔵庫
皮剝室	球根皮剝機
下処理室	消毒保管庫
肉魚卵専用室	消毒保管庫、冷蔵庫
汚染区域器具洗浄室	消毒保管庫
調理室（野菜裁断エリア）	フードスライサー、野菜裁断機、消毒保管庫
（調理エリア）	回転釜、消毒保管庫
（冷却エリア）	冷却機
揚物、焼物、蒸し物調理室	回転釜、揚物機、コンロ、消毒保管庫 スチームコンベクションオーブン
非汚染区域器具洗浄室	消毒保管庫
和え物室	和え物機、冷蔵庫、消毒保管庫
アレルギー専用調理室	電磁調理器、スチームコンベクションオーブン、 ティルティングパン、冷却機、冷蔵冷凍庫 消毒保管庫
配送コンテナ室・消毒室	コンテナ消毒装置、消毒保管庫
洗浄室	食器浸漬機、食器洗浄機、食缶等洗浄機、 コンテナ洗浄機、パススルー消毒保管庫
残渣庫	厨芥脱水機
前室	殺菌庫
精米保管室（※）	サイロ（精米タンク）
炊飯室（※）	自動洗米機、自動炊飯機（連続式、丸釜式、立体式） ほぐし機、計量機
炊飯洗浄室（※）	浸漬槽、洗浄機、パススルー消毒保管庫
クックチル・クックフリーズ調理室（※）［上記調理室と兼用可］	スチームコンベクションオーブン、冷却機、 真空包装機
クックチル・クックフリーズ専用給食保管室（庫）（※）	冷凍冷蔵室(庫) ※チルド保存の場合は、０℃以上３℃以下で保存。

（５）食器・食缶等

事業者は、次に示す食器類、食缶等の調達、搬入・設置をリハーサルまでに行う。

ア　市が貸与するもの

品目名	概要
食器	・食器は、耐熱性ＡＢＳ樹脂で次のとおり。 （１人あたり） ・ボール皿　２個：134φ×55mm（450ml／約 60g） ・菜　　皿　１個：159φ×24mm（300ml／約 66g） ・食 器 色 外側：黄、内側：クリーム ・破損等による不足が発生しないよう、５％程度の予備を保管する。
アレルギー用食器	・保温ポットは、汁物・煮物を入れるものとし、真空断熱構造とする。 ・タッパーは、炒め物、揚げ物、和え物を入れるものとする。 （１人あたり） ・保温ポット　１個：90φ×160mm（500ml／334g） ・タッパー　　１個：120mm×120mm×51mm （380ml　４点留めパッキン付き）
はし、スプーン等	（１人あたり） ・はし　　１組　樹脂製 ・スプーン　１個　ステンレス製

イ　事業者が整備するもの

※事業者の提案によるもの。

品目名	概要及び要求事項
食缶等	・断熱性二重食缶とする。 ・食缶は、保温６５℃以上、保冷１０℃以下を保持できる機能を有する。 （１学級あたり） ・丸缶（大）　１個　（学級人数により丸缶（小）での対応可） ・角缶　　２個　（冷媒付） ・食器カゴ　１個
配膳器具	・折り返しやつなぎ目がなく、衛生的に取り扱えるものとする。 ・児童生徒が使いやすい使用 ・パンばさみで配食しづらい献立、パンばさみが不足する献立などは、使い捨て手袋を使用するため、当該手袋も調達する。 （１学級あたり） ・トング　　２個　ステンレス製 ・汁杓子　　２個　ステンレス製 ・かきあげ杓子２個　ステンレス製 ・うどん杓子　２個　ステンレス製 ・しゃもじ　　２個 ・はしカゴ　　１個
コンテナ	・ステンレス製 ・配送校におけるリフト運搬に支障が生じない大きさであるもの。 （参考）現在、本市で使用しているコンテナのサイズ ・６学級用　W 1250mm×D 730mm×H 1470mm ・４学校用（五日市南小学校のみ） W 900mm×B 730mm×H 1455mm
飯缶(※)	・断熱性二重配缶とする。 ・飯缶は、保温６５℃以上を保持できる機能を有する。

第５　実施にあたっての留意事項

１　施設設計

（１）事業者は、施設を新築、増築、改築する場合、事業契約締結後、速やかに設計業務計画書を作成し、市に提出して確認を得ること。

（２）事業者は、設計業務計画書を提出後、速やかに企画提案書に基づき、基本設計を行うこと。基本設計完了後、本要求水準書等に適合することを市が確認した上で、実施設計に着手すること。

（３）事業者は、実施設計完了後、本要求水準書等と適合することを市が確認した上で、建設業務に着手すること。

（４）市は、基本設計及び実施設計の内容に対し、工期及びサービス対価の支払額の変更を伴わず、かつ事業者の提案主旨を逸脱しない範囲で、変更を求めることができる。

２　建設工事

（１）近隣対応

ア　事業者は、建設業務の実施にあたり、事業者の責任において、諸影響への事前及び事後の近隣への対応及び対策を講じること。

イ　着工に先立ち、近隣との調整、事前調査及び建設準備等を十分に行い、工事内容を周知徹底し、工事の円滑な進行に努め、近隣の理解、作業時間の了承を得るとともに、住民の安全を確保すること。

ウ　騒音、振動、悪臭、粉塵発生等の公害、交通渋滞、その他建設工事が近隣の生活環境に与える諸影響を勘案し、適切に実施すること。

エ　建設業務に関する近隣からの苦情等については、事業者の責任において、事業者を窓口として、適切に対処すること。

（２）建設中の留意事項

ア　事業者は、各種関係法令及び工事の安全等に関する指針等を遵守し、設計図書及び施工計画に従って、本件施設の建設工事を実施すること。

イ　事業者は、工事監理業務責任者を通じて、工事監理状況を把握するほか、市から要請があった場合、施工の事前説明及び事後報告を行うこと。

ウ　市は、事業者が行う工程会議に立ち会うことができるとともに、何時でも工事現場の施工状況の確認を行うことができる。

エ　工事完成時には、施工記録を用意し、市の確認を受けること。

オ　近隣及び工事関係者の安全確保と環境保全に十分配慮し、工事中における本件施設の近隣住民等への安全対策については、万全を期すこと。

カ　騒音・振動や悪臭・粉塵及び地盤沈下等については、周辺環境に及ぼす影響について、十分な対策を行うこと。

キ　工事により発生した廃棄物などについては、法令等に定められたとおり、適切に処理し、再生可能なものについては、積極的に再利用を図ること。

ク　隣接する建物や道路などに損害を与えないよう留意し、工事中に汚損、破損をした場合の修繕及び補償は、事業者の負担において行うこと。

ケ　工事により、周辺地域に水枯れなどの被害が発生しないよう留意するとともに、万一発生した場合には、事業者の責任において対応を行うこと。

コ　工事計画において、工事関係車両の駐車スペースを十分に確保し、周辺道路で工事関係車両を待機させないこと。

（３）工事監理

ア　事業者は、工事監理企業より工事監理業務責任者の設置を確認し、建設業務が設計図書及び本要求水準書等に基づき、適切に行われていることを報告させること。

イ　事業者は、工事監理業務責任者から工事監理報告書を提出させるとともに、市の要請があったときには、随時報告を行うこと。

ウ　工事監理の業務内容は、「民間連合協定建設設計・監理協会制定」に示される業務とすること。

（４）竣工検査

ア　建築基準法による検査済証ほか、本件施設を使用するために必要な各種証明書等を事前に取得すること。

イ　事業者は、工事完了及び必要な各種設備・備品等の搬入完了後、試運転を行い、本件施設の使用開始に支障がないことを確認し、必要に応じて検査済証その他の検査結果に関する書面の写しを添えて市に報告すること。

ウ　竣工検査は、市の立会いのもと、市が確認した設計図書との照合により実施すること。

第６　契約後の提出書類

本件施設の整備にあたり、提出が必要な書類は以下のとおりとする。
記載内容については、適時、市と事業者で協議を行い、追加・修正を行う場合もある。
その他必要な書類については、市と協議のうえ、提出を行うこと。

１　計画書

（１）事業全体に関する計画書

計画書名	事業計画書
提出期限	契約締結後速やかに
記載内容等	本事業の契約に関するすべての業務についての計画書 ・事業実施スケジュール ・各業務責任者とその連絡先 ・その他必要な事項

計画書名	収支計画書
提出期限	契約締結後速やかに
記載内容等	本事業の契約に関するすべての経費についての収支計画書 ・監査スケジュールとその内容 ・各収支責任者の経歴、資格とその連絡先 ・その他必要な事項

（２）施設整備に関する計画書

計画書名	設計計画書（各種調査・許可申請等を含む）
提出期限	契約締結後速やかに
記載内容等	・設計実施スケジュール ・設計業務責任者の経歴・実績、資格、連絡先 ・その他必要な事項

（３）開業準備に関する計画書

計画書名	開業準備計画書
提出期限	開業準備業務開始の 2 週間前まで
記載内容等	（※本計画書は、開業準備業務開始 2 ヶ月前より、市職員との協議により作成し、リハーサルや説明会等、市の予定も考慮した計画書とする。） ・開業準備責任者の経歴・実績、資格、連絡先 ・各種リハーサル実施スケジュール ・研修実施スケジュールとその内容 ・給食提供訓練スケジュールとその内容 ・その他必要な事項

２　報告書

報告書名	基本設計図書
提出期限	基本設計終了時
記載内容等	・設計図（A3 縮小版を含む)、基本設計説明書、構造計算資料 ・施工計画図、施工計画説明書 ・調理設備、配送車両等のリスト及びカタログ ・要求水準との整合性の確認結果報告書 ・その他必要な事項

報告書名	実施設計図書
提出期限	実施設計終了時
記載内容等	・設計図（A3 縮小版を含む)、実施設計説明書、構造計算書 ・工事費内訳書、数量調書、建築設備等計算書 ・施工計画図、施工計画説明書 ・調理設備、配送車両等のリスト及びカタログ ・要求水準との整合性の確認結果報告書 ・その他必要な事項

報告書名	竣工図書
提出期限	工事完了時
記載内容等	・工事完了届、工事記録写真 ・竣工図：建築（付帯設備を含む)、設備（電気、機械、調理設備等)、備品等の配置各々につき、製本図（A3 製本 A4 観音）各２部 ・調理設備、配送車両等のリスト及びカタログ ・建築設備、調理設備等の取扱説明書 ・竣工写真（内外全面カット写真をアルバム形式) ・竣工調書 ・工事内訳書 ・品質管理・安全管理報告書 ・空気環境測定結果報告書 ・実施設計との整合性の確認結果 ・その他必要な事項 ※上記内容の全ての電子データ（CD-R にて 2 部）提出